La chiusura lampo dello sci? Una mancanza di rispetto di chi pontifica dall’alto

Schifo!!!!

Ecco quello che si prova dopo aver lavorato per settimane a preparare piste e impianti, aver assunto persone, cercato di dare un po’ di slancio alla nostra asfittica economia di montagna, predisposto prenotazioni online di skypass e metodi di distanziamento sociale per poter lavorare…. e, a poche ore dall’ apertura, un “luminare” ci viene a dire che abbiamo scherzato e non se ne fa più nulla.

No, questa è mancanza di rispetto verso gli altri. Questo è pontificare dall’alto completamente distaccati dalla vita reale. Certo, fare il consulente di un Ministro della salute che a febbraio asseriva che se il Covid fosse arrivato in Italia saremmo stati preparati – e i risultati li abbiamo visti – non può che portare a questi risultati.

Voglio sperare che questo sia il colpo di coda del governo Conte e nulla abbia a che fare con il nuovo Governo Draghi, altrimenti non ci resta che piangere e ricordarci quando andremo a votare.

Lo Yeti

Alla fine lo sky-non-pass. E

la stagione ormai è finita

Eravamo già abituati alla tempestività del ministro Speranza nel dettare i tempi degli stop & go delle aperture-chiusure, ma quest'ultima ordinanza ha battuto tutti i record. Record nello scarso, per non dire inesistente, preavviso dato agli operatori del settore che l'indomani (oggi per chi legge) sarebbero dovuti ripartire con il loro lavoro ma, soprattutto, record dei danni economici legati anche agli investimenti degli stessi operatori effettuati negli ultimi giorni prima di essere fermati al fotofinish.

Viene da sorridere ma non c'è niente da ridere. La questione è grave.

E a questo punto ci aspettiamo anche un blocco della ristorazione…magari a mezzogiorno di domenica? Da segnare sul conto.

Ol Gigiàt

Solidarietà tra chef: La Mantia "ospite" del bergamasco Morelli

A Milano lo chef di stanza al "Bulk" dell'hotel "Viu" ha aperto le porte della sua cucina al collega, rimasto orfano del suo locale chiuso causa Covid

Un atto di generosità può salvare una vita. Ma la speranza è

che sia condiviso anche da altri. Protagonisti di una storia di solidarietà, a Milano, sono lo chef bergamasco Giancarlo Morelli di stanza al “Bulk”, ristorante dell’hotel “Viu”, e il collega palermitano Filippo La Mantia. Morelli ha deciso di ospitare l’amico, rimasto orfano del suo locale in centro, “Oste e cuoco”, chiuso causa Covid. L’affitto era, infatti, troppo alto (31 mila euro) e gli introiti scarsi a causa dell’emergenza sanitaria. Il vantaggio della co-cucina, simile al co-working, è che si dividono le spese e si consente al cuoco meno fortunato di continuare a svolgere il proprio mestiere.

Chef Morelli, come ha maturato la sua idea?

“Do grande importanza all’amicizia, non deve mai essere fine a un interesse. Sono cresciuto con il detto “chi trova un amico, trova un tesoro”. Per me Filippo è questo, anche se siamo agli opposti, lui siciliano doc e io bergamasco vero. Il nostro rapporto si contraddistingue per il rispetto. Ci siamo conosciuti una quindicina d’anni fa, credo a un evento di beneficenza e da allora ci siamo sempre frequentati. Ho vissuto con lui la scelta difficile, per un ristoratore è come chiudere la casa di famiglia, dove ci sono il tuo profumo e i tuoi ricordi”.

Quando ha capito che doveva aiutarlo?

“Mi è accaduto di passare da Filippo il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, per me una ricorrenza speciale, che da 25 anni festeggiavo cucinando alla Rsa di Stezzano, paese d’origine di mia nonna e mia mamma (quest’anno, l’emergenza sanitaria l’ha impedito e mi è spiaciuto). Ho visto che stava preparando un dolce siciliano buonissimo, tipico di Santa Lucia. E mi ha colpito, non pensavo che la tradizione fosse anche giù. In quei giorni il ristorante cominciava a perdere le sue forme, c’erano i traslocatori e a ogni pacco che chiudevano vedevo la faccia di Filippo sempre più provata. Allora ho iniziato a ragionare”.

La chiusura è arrivata il 31 dicembre?

“Sì, ma è rimasto nel suo ristorante fino al 18 gennaio, quando è stato smontato tutto. La settimana dopo è passato da me a pranzare e lì abbiamo preso la decisione. Abbiamo tardato qualche giorno per le pratiche e poi lui è entrato in cucina con i suoi ragazzi, tre in cucina e una pasticcera (gli altri 16 sono in cassa integrazione), ed è stato più facile del previsto. Come in un ufficio, ognuno svolge la propria attività. È una prova importante, un conto è condividere una cucina per una cena a quattro mani, un altro è farlo ogni giorno. Una scoperta positiva”.

Come sta andando?

“Bene. Lui fa il tifo per noi a mezzogiorno che arrivino clienti (anche se essendoci l’albergo lavoriamo anche la sera), noi per lui che ci siano delivery e asporto”.

La Mantia ha detto che gli ha salvato la vita…

“Chiudere un ristorante o solo il pensiero di farlo mi fa venire i brividi”.

Dunque, questa è la sua ricetta per sopravvivere?

“Ho sempre pensato che le cucine dovessero essere fruibili da più persone, che il gioco di squadra fa la forza. Ma avere due o tre cucine o chef diversi è un’utopia, perché i cuochi sono molto solisti, vogliono essere Zapata, l’attaccante che segna di più. Io penso che il cliente avrà bisogno di certezze anche nel piatto, di sicurezza nell’affrontare un pranzo o cena. Vincerà la cucina legata alle grandi tradizioni con la riscoperta del piccolo produttore e il rispetto della terra da cui provengono gli ingredienti. Un tema da portare avanti e lo puoi fare meglio se condividi la tua esperienza con un altro quotidianamente”.

Il suo collega ha promesso di riaprire entro l'anno e di restituirle gli spazi.

"Filippo ha un'anima così scatenata che troverà la sua casa, ma questo non mi vieta di sognare, di credere di poter trovare una continuità, una squadra che può viaggiare in due modi, un ristorante condiviso e uno con la tua impronta. Io sono pronto, sarebbe una lezione quotidiana di felicità. Noi cuochi impariamo dai piccoli gesti, da come un altro si muove".

E poi fa bene allo spirito.

"È divertente vedere la cucina animata con le cassette di verdure che vanno e vengono, non quei pezzettini piccoli che eravamo abituati a lavorare poiché non ci sono clienti, quasi fossero miniature, e noi orologiai. Ora è come essere al mercato con quei colori che ti riempiono gli occhi".

State mischiando le rispettive arti?

"Per il momento no. Lui fa tanti piatti che a me piacciono, la sua è una cucina piena di storia e intrecci culturali. Io vengo da una cultura genuina, anche se meno colorata. Ma sono maniaco del mio territorio. E non scambierei mai la polenta con il cous cous".

Rosanna Scardi

Ma allo sci non ci si poteva pensare prima?

Con una gelata dei consumi mai vista finora bisognava aspettare metà febbraio per riaprire gli impianti sciistici (seppur con le riduzioni del 30% delle presenze).

Non resta che sorridere anche se la sveglia è suonata un po' tardi e ora gli operatori devono fare le corse per non perdere il "treno" dei turisti e dei tanti appassionati di sci, snowboard e sport di montagna che non vedono l'ora di salire e scendere sulle piste dei nostri comprensori sciistici. Ma non è solo un discorso di svago in alta quota: l'economia della montagna ha un peso importante che nel suo indotto include anche alberghi, rifugi, negozi e scuole di sci che sta provando a sopravvivere e che va messo nelle condizioni di poter ripartire.

Operatori che, guarda caso, già a novembre avevano proposto di aprire gli impianti in sicurezza suggerendo le misure che sono state definite solo nei giorni scorsi, a cominciare dall'acquisto degli skipass online per evitare code e assembramenti o ai percorsi che permettono agli sciatori di rimanere in coda ma distanziati l'uno dall'altro per accedere agli impianti di risalita.

Tutto questo ci fa riflettere sull'acume politico di chi nei mesi scorsi non ha saputo (o voluto) dare una lettura puntuale della realtà, segnale che forse il (fu) Governo Conte qualche ritardo (e responsabilità) nella comprensione dei problemi e nella scelta delle soluzioni l'aveva, alla luce del fatto che tra novembre e dicembre abbiamo avuto oltretutto montagne imbiancate come non succedeva da tempo.

Ci sia di insegnamento per il futuro e diciamo basta con gli slalom delle chiusure e dei provvedimenti lampo, veri e propri paletti pesanti per gli operatori e gli esercenti. Ora non ci resta che aspettare la neve copiosa sulle piste come nei mesi scorsi augurandoci che il nuovo Governo Draghi sia più veloce in una discesa libera che possa portare a un rilancio vero del turismo di montagna (e non solo).

Lo spirito della montagna

La ristorazione servizio essenziale Fipe: “Riaprire anche la sera”

La Federazione italiana dei Pubblici esercizi accende i riflettori su un problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza: le aperture frammentate

“La politica delle deroghe e delle aperture a macchia di leopardo determina squilibri pericolosi per la nostra categoria. È giunto il momento di adottare un approccio di filiera: se le città tornano alla vita, con gli uffici che riaprono in presenza anche in zona arancione, è giusto che vengano ripristinati anche i servizi essenziali, come i ristoranti per chi lavora. Altrimenti si rischia una confusione che non fa bene a nessuno”. Con la ripresa delle attività ordinarie e a 5 giorni dal via libera agli spostamenti tra Regioni, Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, accende i riflettori su un altro problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza graduale, quello delle aperture frammentate.

Una posizione, quella di Fipe-Confcommercio resa ancora più forte dal fatto che le stesse Regioni, nello scrivere le linee guida per la riapertura delle attività sciistiche, approvate dal governo, definiscono rifugi e ristoranti “presidio” essenziale per zone nelle quali il flusso di persone è molto elevato. Una fattispecie che si ritrova nelle città con grandi concentrazioni di uffici e attività produttive o cantieri. Da

qui la richiesta di un approccio coordinato e coerente in tutte le zone del Paese che si traduce, di fatto, nella riapertura delle attività di ristorazione anche la sera.

A preoccupare, in particolare, è l'approccio che prevede aperture a singhiozzo per le attività di ristorazione, reso evidente non solo dalle nuove linee guida ma anche dalla possibilità di aprire i ristoranti in zona arancione, purché siano appannaggio esclusivo dei lavoratori.

Lotteria degli scontrini, lo sfogo dell'oster: "Non siamo in uno Stato di polizia fiscale"

Sfogo o presa di posizione? Appello alle istituzioni o invito a chi di dovere? Chiamatelo come volete ma sta di fatto che il contenuto della lettera scritta a mano e firmata da Oscar Cantoni, oste di Mozzanica, dimostra che tra gli associati Ascom c'è ancora chi ha polso. Nel vero senso della parola. E, soprattutto, non si nasconde dietro a nessuna tastiera (in questo caso penna…).

Ecco un sunto della lettera (datata 10 gennaio) pervenuta in direzione nei giorni scorsi:

"Anticipo – scrive Cantoni, titolare dell'osteria più vecchia del paese – che non desidero solo criticare in quanto ho ricevuto finora tutti i ristori previsti fino allo scorso 9 dicembre. Ciò detto, dopo la fatturazione elettronica nel

2019, il registratore per l’invio dei corrispettivi telematici nel 2020, si affaccia all’orizzonte la lotteria degli scontrini. Io non so se ci stanno prendendo in giro, oppure se ritengono che siamo una categoria da considerare e, dunque, ci prendono per i fondelli. E già che ci sono approfitto per esprimere alcune considerazioni, chiedendo pazienza nel leggerle. È vero che si va verso la digitalizzazione del Paese, ma è altrettanto vero che le persone anziane (diciamo over 67-68) non riusciranno, nella grande maggioranza, nel padroneggiare questi strumenti elettronici.

Tra i miei clienti c’è chi infatti non si ricorda a memoria la targa della propria auto o il numero del conto corrente bancario. Alcuni addirittura non possiedono un telefonino oppure lo usano solo per farsi chiamare. Queste persone, spesso titolari di pensioni minime o di importo inferiore a mille euro, quando pagano in contanti e ricevono uno scontrino regolare rimane loro solo il sorriso e il grazie dell’esercente o del commerciante. Non si trovano i soldi per la cassa integrazione, non tutti hanno finora ricevuto i ristori, ma si trovano per gli appassionati del digitale e, in subordine, per le banche e le grandi multinazionali delle carte di credito. Per cui si premia solo chi usa il digitale, creando disparità di trattamento.

Penso che nel silenzio totale ci incamminiamo verso uno Stato di polizia fiscale dove si vuole tutto sotto controllo e tutto verrà rallentato. Verranno infatti colpite le piccolissime-micro imprese mentre i “giganti dell’evasione” agiranno indisturbati, forse con la connivenza dello Stato. Mi auguro dunque che le Associazioni di categoria, unite, si attivino affinché si capisca che non è il momento propizio per aggiungere ulteriori orpelli.

Diceva un defunto Vescovo che ho conosciuto ai tempi della mia giovinezza: i pugni potete anche batterli, però solo sul tavolo! Animo, dunque”.

Da Intesa Sanpaolo 700 milioni per le imprese del commercio lombarde

Gli associati potranno chiedere finanziamenti da 18 mesi a sei anni, con preammortamento di 24 mesi, per esigenze di liquidità a fronte del calo di fatturato

Confcommercio-Imprese per l'Italia e Intesa Sanpaolo hanno siglato un nuovo accordo per ampliare con ulteriori 3 miliardi di euro il supporto di 2 miliardi già varato nel mese di marzo 2020 per le imprese associate alla Confederazione. L'accordo nazionale è già pienamente operativo sul territorio, dove la rete associativa di Ascom Confcommercio e le filiali di Intesa Sanpaolo hanno coordinato la comunicazione alle Imprese e le modalità di collaborazione per fare arrivare agli operatori la liquidità necessaria per fronteggiare la crisi.

Nel dettaglio, Intesa Sanpaolo propone agli associati Confcommercio finanziamenti di 18 mesi meno un giorno, di cui 6 di pre-ammortamento, finalizzati anche ad anticipare i crediti di imposta che matureranno sugli affitti e finanziamenti fino a sei anni, con preammortamento di 24 mesi, per esigenze di liquidità a fronte della riduzione di fatturato. Le soluzioni di finanziamento potranno essere abbinate alle misure del Decreto Liquidità per l'accesso al Fondo Centrale di Garanzia e alla Garanzia Italia di Sace.

I benefici per le imprese

Il gruppo bancario italiano, inoltre, estenderà fino a giugno 2021 agli associati Confcommercio i benefici dell'accordo per

accedere ai portafogli di finanziamento tranched cover del valore di 100 milioni di euro, per favorire gli investimenti e supportare la necessità di liquidità a condizioni vantaggiose, mentre sarà estesa a fine 2021 la convenzione che riguarda la restituzione delle commissioni sulle transazioni fino a 10 euro effettuate tramite POS Intesa Sanpaolo. Confcommercio e Intesa Sanpaolo si avvarranno inoltre del sistema dei Confidi attivando tavoli di confronto per declinare al meglio le iniziative sul territorio.

"Il nuovo accordo con Intesa Sanpaolo assume un significato ancora più importante sul territorio alla luce di quanto avvenuto con l'acquisizione di Ubi Banca e dimostra, ancora una volta, l'importanza della collaborazione tra banche e associazioni a favore delle imprese – sottolinea **Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo** –. In un momento di difficoltà economica e di crisi, infatti, poter disporre di liquidità diventa essenziale per la sopravvivenza delle nostre imprese".

Tito Nocentini, Direttore regionale Lombardia di Intesa Sanpaolo: "L'aggiornamento dell'accordo con Confcommercio si traduce in potenziali 700 milioni di nuovo credito per gli esercenti in Lombardia. Quando abbiamo siglato il primo accordo, quasi un anno fa, eravamo all'inizio della pandemia e ritenemmo importante dare subito un segnale di vicinanza alle imprese. Con questo rinnovo confermiamo la volontà di continuare a sostenerle nel percorso di crescita e rilancio che tutti auspichiamo".

Confcommercio, l'Ente Mutuo

Regionale lancia la sanità integrativa anche per i dipendenti

Una nuova forma di assistenza per coniugare il welfare aziendale con le necessità di salute di imprenditori, collaboratori e famiglie.

Una nuova forma di assistenza consente di coniugare il welfare aziendale con le necessità di salute di imprenditori, collaboratori e famiglie. Si chiama Smart Plus ed è l'ultima nata in casa Ente Mutuo Regionale, la Mutua degli iscritti a Confcommercio delle province di Milano, Lodi, Monza, Lecco, Como e Bergamo. Una forma di assistenza sanitaria integrativa che rappresenta un'importante opportunità di tutela della salute per l'imprenditore, per la famiglia e per i suoi collaboratori. Aspetto, quest'ultimo, non da poco, perché Smart Plus è pensata anche come efficace strumento di Welfare aziendale, tematica sempre più sentita da ampie fasce di lavoratori, che soprattutto nella difficile circostanza della pandemia hanno visto di fatto molto ridotta la possibilità di accedere alle prestazioni sanitarie; ciò a causa dell'interruzione o del differimento di numerosi servizi sanitari, visite e interventi chirurgici, destinati a essere procrastinati ben oltre l'emergenza.

In sintesi i tre vantaggi principali della Smart Plus sono: accesso a prestazioni sanitarie di qualità con tempi di attesa minimi presso la rete sanitaria di Ente Mutuo molto presente sul territorio, tariffe molto convenienti e detraibilità fiscale dei costi sostenuti per le prestazioni.

Cosa è Smart Plus

"In un contesto così difficile – spiega **Giuseppe dalla Costa,**

direttore di Ente Mutuo Regionale – abbiamo deciso di dare il nostro contributo elaborando una nuova forma di assistenza (Smart Plus) che consentisse di coniugare servizi di qualità ad un costo molto contenuto (80 euro annui di iscrizione). La Smart Plus prevede l'effettuazione presso le strutture sanitarie convenzionate con Ente Mutuo di visite mediche specialistiche, prestazioni di diagnostica, analisi di laboratorio, terapia fisica con tempi di attesa ridotti e a tariffe agevolate. La Smart Plus garantisce inoltre prestazioni odontoiatriche di qualità, fruibili su tutto il territorio nazionale con un listino unico con prezzi vantaggiosi, significativamente inferiori alla media di mercato a cui si aggiunge un puntuale servizio di assistenza e prenotazione dedicati".

Ultimo, ma non ultimo la Smart Plus prevede l'assistenza medica 24/24, 7/7 e servizi gratuiti ad alto valore aggiunto, in Italia e all'estero: consulenza medica telefonica (pareri medici, ecc.), assistenza medica e a domicilio (es. invio di un medico, di un pediatra, di un'ambulanza, di infermiere o fisioterapista), trasporto sanitario e assistenza in viaggio, accesso a Network Assistenza Domiciliare (es. ricerca babysitter, badante).

In perfetto stile Ente Mutuo, l'accesso al servizio è concepito in maniera molto semplice e funzionale: si sceglie tra le strutture convenzionate, si prenota in qualità di socio Ente Mutuo e si inoltra richiesta di autorizzazione, anche on line attraverso il sito internet della Mutua.

La risposta all'emergenza

Proprio sull'online e sul digital, del resto, Ente Mutuo ha puntato molto negli ultimi dodici mesi: "Era già in atto un cammino di digitalizzazione che interessava l'erogazione dei nostri servizi – continua dalla Costa -. Tuttavia la pandemia ci ha messi di fronte alla necessità di accelerare e credere ancor più nell'urgenza di stare vicino ai nostri soci

attraverso tutti i mezzi disponibili: assistenza clienti, canali social, newsletter tematiche, eventi on line”.

Un fitto calendario di messaggi, esperienze, approfondimenti che sono stati il viatico del cammino che Ente Mutuo da tempo ha intrapreso sulla strada dell’educazione alla salute, agli stili di vita e al benessere e che si declina con sempre nuovi strumenti. “Durante il difficile anno che ci siamo da poco lasciati alle spalle abbiamo ritenuto importante portare all’attenzione del pubblico le testimonianze dei nostri soci attraverso video interviste che trasmettessero in maniera chiara e puntuale i vantaggi dell’adesione alle proposte di Ente Mutuo – conclude il direttore –. Voci ed esperienze che crediamo possano trasmettere il reale valore di un’assistenza sanitaria di qualità e che replicheremo nei prossimi mesi. Del resto la velocità del servizio e dei tempi di risposta, il livello delle strutture convenzionate, una solida esperienza nel mondo della sanità integrativa e una filosofia no profit basata sui valori di mutualità, solidarietà e coesione sociale sono i nostri principi guida sin dal 1955, ma questi si declinano ed evolvono sulla base del mutare del contesto e delle necessità espresse dai soci”.

Clubhouse dà voce al turismo enogastronomico

Proseguono gli incontri sul nuovo social network promossi da Roberta Garibaldi: venerdì 12 febbraio si scoprirà l’Italia del gusto

Social e turismo vanno a braccetto con Clubhouse e Roberta Garibaldi. Un sodalizio che vede coinvolti per tutto febbraio il nuovo social da poco approdato in Italia e che si basa

esclusivamente sulla comunicazione vocale (al momento disponibile solo per iOS di Apple e accessibile tramite invito) e Roberta Garibaldi, presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e che da tempo si occupa di ricerche e di progetti applicati per territori e realtà imprenditoriali relative al turismo enogastronomico.

Una nuova occasione di confronto che Roberta Garibaldi ha colto al volo, proponendo nell'ambito della sua "stanza" sul turismo enogastronomico un calendario di incontri, in cui approfondire argomenti specifici, prospettive e opportunità del settore, insieme a esperti del settore. Il primo incontro venerdì scorso 5 febbraio ha trattato il tema dell'evoluzione della ristorazione per i turisti in epoca Covid, mentre ieri (martedì 9 febbraio) si è trattato il tema delle esperienze digitali, trend che ha visto un'accelerazione a causa della pandemia, ma che dimostra di essere ormai una modalità consolidata per vivere il turismo enogastronomico.

Prossimi appuntamenti

Il prossimo incontro è in programma venerdì 12 febbraio alle ore 14: si scoprirà l'Italia del gusto con Giovanni Bastianelli – Direttore Generale dell'Enit, Cristiano Casa – Assessore al Turismo della Città di Parma, Mauro Carbone – Direttore dell'Ente Turismo Langhe, Roero e Monferrato, e Bruna Caira – Coordinatrice della Strada del Vino Nobile di Montepulciano. Un confronto per approfondire le evoluzioni delle strategie turistiche in epoca Covid-19 delle destinazioni a vocazione enogastronomica.

A chiudere il primo ciclo di incontri ci sarà un dibattito su workation tra smartworking e turismo rurale, martedì 16 febbraio alle ore 18 con Alessandra Priante – Direttore Europa Unwto, Francesco Palumbo – Direttore Generale Toscana Promozione, Alberto Mattei – fondatore di Nomadi Digitali, e Federico Pisanty – fondatore di Borgo Office.

I temi dei quattro incontri verranno riproposti sul podcast di Roberta Garibaldi, per condividere dati, riflessioni e best practices con una platea allargata.

“Innovazione, esperienza e networking sono da sempre concetti a cui mi ispiro nel mio lavoro – **dice Roberta Garibaldi** - . Clubhouse ha aperto nuovi orizzonti, permettendo di confrontarsi e sentirsi più vicini, anche in un periodo come quello che stiamo vivendo ormai da quasi un anno. La voce, infatti, ha una valenza relazionale superiore a quella di un video in un webinar. Questa nuova opportunità di comunicazione e formazione – aspetto a cui sono sempre sensibile – è anche una sfida sia per le destinazioni, sia per le imprese per creare awareness ed engagement”.

Cosa è Clubhouse

Clubhouse è un’app di social networking interamente basata sulla voce. Nessun post, nessun commento, nessun video: sulla piattaforma si parla – e si ascolta, soprattutto – all’interno di stanze gestite dai moderatori. Entrare in una room è come ritrovarsi dentro un podcast. Gli utenti possono chiedere di intervenire nella discussione, ma solo l’ospite (o un moderatore) può concedere loro la parola. L’ambiente è molto educato, e dichiaratamente esclusivo: per accedere all’app, infatti, è necessario passare attraverso l’invito di un altro utente. Nonostante questo rigido sistema di selezione della community (unito al fatto che l’applicazione funziona per il momento solo su IPhone) gli iscritti a Clubhouse aumentano in modo esponenziale da settimane, contribuendo a cambiare – forse – il futuro dei social network.

Rush finale per la sfida “Rigoni for arts” tra Bergamo e Genova

C’è tempo fino al 18 febbraio per votare. Il pastry chef Carlo Beltrami nostro testimonial con una rivisitazione della “polenta e osei”

La rinascita di Bergamo, dopo il 2020 segnato dalla pandemia, potrebbe avvenire anche grazie al restauro di un suo monumento. Rigoni di Asiago, azienda attiva nel campo della produzione di marmellate, miele e creme spalmabili, finanzia il progetto. Ma prima bisogna battere la concorrenza della città rivale, Genova. C’è tempo fino al 18 febbraio per votare collegandosi a Restauro.rigonidiasiago.it, dando anche più preferenze. I testimonial sono il pastry chef Carlo Beltrami per il capoluogo orobico e gli Ex-Otago per quello ligure. La sfida “Rigoni for arts” sarà vinta dalla città che totalizzerà più voti. Una volta conosciuto il risultato, saranno svelati i monumenti candidati: anche in questo caso sarà il pubblico a decidere quale attraverso una nuova votazione sul web. La sfida, intanto, è sui social. Il sindaco Giorgio Gori ha già pubblicato un post a favore della sua città.

“Rigoni potrebbe farci un bel regalo, la rinascita di un monumento può essere anche la metafora della ripresa dopo tutto quello che abbiamo passato – spiega entusiasta dell’iniziativa Beltrami -. Non a caso su Instagram ho pubblicato una storia con “Rinascerò, rinascerai”, inno contro il Covid, di Roby Facchinetti e Stefano d’Orazio, come perfetta colonna sonora”.

Chi è Carlo Beltrami
Vincitore nel 2017 di “Bake off”, il talent condotto da Benedetta Parodi su Real Time, e del torneo per campioni l’anno dopo, Beltrami ha poi aperto insieme a Rosalind Pratt, concorrente dello show, il laboratorio “BakeLab Italia” a Paratico. Serramentista di professione, per dedicarsi alla sua passione per la pasticceria Beltrami ha scelto di lavorare part time per un’azienda del suo paese, Casnigo. Su Instagram, la sua dedica benaugurale a Bergamo è con una torta che rimanda a polenta e osei, a base di biscotto al mais spinato, mousse al pistacchio, confettura di albicocche e glassa al cioccolato bianco.

Le altre opere restaurate
Sempre grazie a un contest promosso da Sanex e vinto, è tornata all’antico splendore la cinquecentesca Fontana del Delfino in via Pignolo, a Bergamo. Tra le opere restaurate e valorizzate, dal 2015, da Rigoni di Asiago ci sono l’Atrio dei Gesuiti nel Palazzo di Brera, la fontana “Venezia sposa il mare” che si trova nel cortile di Palazzo Venezia a Roma, la

statua del Todaro nel Palazzo Ducale di Venezia, gli affreschi della chiesa rupestre di San Giovanni in Monterrone a Matera e, da ultimo, i dipinti del Chiostro Grande di Santa Maria Novella, a Firenze.

Rosanna Scardi